

¥	曜日	クラス	受講者レベル	内容	1回目	2回目	3回目	4回目	5回目	6回目	7回目	8回目
32,000	火	★ BL1x	初級 中級 上級	《大人気》ワインが個性である前にワインを飲む自分が個性的であることと、ワインの楽しさと美味しく飲むコツがわかります。国際品種試飲でB1クラスの内容も兼ねます。	1月10日	1月17日	1月31日	2月7日	2月21日	2月28日	3月13日	3月27日
①18,000 ②14,000	19時半~22時	B1x B1x 合併内容	● ● ●	ようこそマジカル・ワイン・ワールドへ！ 国際品種名ワイン	あなたは日本的？	飲んでばかりじゃダメ？	モノラルとステレオ	どこでもドア	び・ん・か・ん	棚から下ろしてみようか	ワインは響く	本当はどこで飲んでいる？
32,000	日	★ B1x	初級 中級 上級	世界中で生産されている7種の葡萄品種名ワインを産地の気候を意識して飲み比べ、そのイメージを表現できるようになります。	1月15日	1月29日	2月5日	2月19日	3月4日	3月11日	3月25日	4月1日
①18,000 ②14,000	13時半~16時	B1x	● ● ●	国際品種名ワイン	概論	赤:ポルドー	白:ブルゴーニュ	赤:ポルドー	白:ポルドー	赤:ブルゴーニュ	白:ドイツ	赤:ローヌ
32,000	木	★ B2x	初級 中級 上級	主要ワイン生産国で人気の葡萄品種名ワインを国際葡萄品種の味わいを軸に評価してみましょう。	1月12日	1月26日	2月2日	2月16日	2月23日	3月8日	3月15日	3月29日
①18,000 ②14,000	19時半~22時	B2x	● ● ●	主要品種名ワイン	赤:国際系	白:国際系	赤:フランス西部系	白:中世の国際品種	赤:イタリア系	白:赤葡萄系	赤:スペイン系	赤:新世界系
44,000	金	★ B3y	初級 中級 上級	【郷土料理つき】産地ごとにワインの味わいが異なるヨーロッパのワインを料理の相性とともに理解します。	1月13日	1月27日	2月3日	2月17日	2月24日	3月9日	3月16日	3月30日
①24,000 ②20,000	19時半~22時	B3y	● ● ●	【料理とワイン】産地名ワイン	赤ワイン:ポルドー	白ワイン:ロワール	赤ワイン:ブルゴーニュ	白ワイン:ブルゴーニュ	赤ワイン:ローヌ	ロゼワイン:フランス全土	赤ワイン:イタリア・スペイン	スパークリングワイン
32,000	月	A1x	初級 中級 上級	一歩に合ったワインを飲みながら、ワインの理解に必要な基礎知識を準備し、経験として理解します。	1月30日	2月13日	2月6日	2月20日	2月27日	3月5日	3月12日	3月26日
①18,000 ②14,000		休講	● ● ●	【ポイント速習】ワインの基礎知識	概論と栽培	概論とブドウ	概論と醸造	白ワイン(新世界)	赤ワイン(新世界)	白ワイン(フランス)	赤ワイン(フランス)	特異なワイン
44,000		A2y	初級 中級 上級	日本語表記のエチケットラベルが読めるようになるように、葡萄の産地に関する知識を習得します。	12月27日	1月17日	1月31日	2月7日	2月14日	2月28日	3月13日	4月3日
①24,000 ②20,000	19時半~22時	休講	● ● ●	【資格取得準備】世界のワイン	日本語	英語	中国語	英語・スペイン語	フランス語	スペイン語・ポルトガル語	イタリア語	ドイツ語
44,000	月	★ A3y	初級 中級 上級	ヨーロッパの人文地理的知識を介してワインの原産地呼称制度とワインの本質を理解します。高度な内容。	1月16日	1月23日	2月6日	2月13日	2月27日	3月5日	3月12日	3月26日
①24,000 ②20,000	19時半~22時	A3y	● ● ●	【最重要知識】西欧のワイン	総論	地中海型基本形	地中海型発展形	地中海型・西欧型基本形	西欧型発展形	西欧型特殊形	西欧型未開発形	西欧型ハイブリッド形
32,000		E1x	初級 中級 上級	Same Content of B1 [For Beginners]	5-Jan	19-Jan	2-Feb	9-Feb	23-Feb	1-Mar	8-Mar	22-Mar
①18,000 ②14,000	19時半~22時	休講	● ● ●	International Varieties Classic 7	General Guidance	Red, Bordeaux	White, Burgandy	Red, Bordeaux	White, Bordeaux	Red, Burgandy	White, Germany	Red, Rhone
44,000	Wed	E2y	初級 中級 上級	(For All Levels) Wine and The Region Australia	11-Jan	25-Jan	1-Feb	15-Feb	22-Feb	7-Mar	14-Mar	28-Mar
①24,000 ②20,000	19時半~22時	E2y	● ● ●	White Australia	White	Red	White	Red	White	Red	White	Red
44,000	土	S1y	初級 中級 上級	エレガントなスタイルからパワフルなワインまで黒葡萄で最高の表現力を誇るテンプラニーリオの秘密を他品種とも比較しながら説明します。	1月14日	1月21日	2月4日	2月18日	2月25日	3月10日	3月24日	3月31日
①24,000 ②20,000	19時半~22時	S1y	● ● ●	テンプラニーリオの研究	概論:スペインワイン	リオハ	ラマンチャ	カタルーニャ	ポルトガル	イベリア半島以外	トロ	リベラ・デル・デュエロ

コースの趣旨	《BLクラス》以外の《楽飲コース》は主要ワインのイメージをもつことが目標です。しかし、ワインの本当の楽しさはその豊かな情報にあります。《学飲コース》で知識も得てください。《English Course》では英語で話しあいます。英語力はレベル不問です。											
参加費	【X類】28,000円(＠3,500×8回)【Y類】40,000円(＠5,000×8回)⇒2回分納。値段差はワインの価格差。【X類】は市価3000円までのワインしか飲みませんが、【Y類】では5000円以上のワインも飲みます。											
テキスト代等諸雑費	4,000円⇒全額を1回目分納時に納付。											
納入期限と支払額	①【初回支払】:1月6日までの入金確認 参加費4回分+テキスト代等諸雑費:【X】18,000円、【Y】24,000円 ②【2回目支払】:2月9日まで入金確認 参加費4回分:【X】14,000円、【Y】20,000円											
特典	①継続割	10月26日(水)までに前半会費をお支払いくださった継続受講者は、継続受講特典として、テキスト代等諸雑費4000円分を初回受講時にキャッシュバックします。										①と②の特典は重複して利用できません。③の特典は、①か②の特典と重複して利用することができます。③と①の重複利用の場合は12,000円、③と②の重複利用の場合は10,000円のキャッシュバックになります。
	②早割	11月9日(水)までに前半会費をお支払いくださった受講者は、早期申込特典として、テキスト代等諸雑費2000円分を初回受講時にキャッシュバックします。										
	③学割&JETS割	現役の大学生(24歳以下)とEコース受講JET青年は授業料を各回1000円ずつ割り引き、初回と第5回目受講時にそれぞれ4000円ずつキャッシュバック(合計8,000円)。初回受講時に身分証をご提示ください。										
資格取得について	JSAの資格(ワイン・エキスパート等)取得コースは春学期に設けます。夏学期と冬学期は《学飲コース》で資格取得の準備をしてください。											
試飲ワイン量	美味しく飲むこと重視でひとり400~450mlを時間をかけて味わいます。											